

○農林水産省告示第四百三十八号
 植物防疫法施行規則（昭和二十五年農林省令第七十三号）別表一の一の項のイスラエル国から発送されるシヤムテ種及びパレンシア種のスイーテオオレンジ、グレイプフルーツ並びにスイーテイの生果実に係る農林水産大臣が定める基準を次のように定め、平成二年三月二十二日から施行し、昭和四十七年六月九日農林省告示第八百四十六号（イスラエル国から発送されるシヤムテ種、パレンシア種及びワシントンネーブル種のスイーテオオレンジ等の生果実に係る農林大臣が定める基準を定める件）は、平成二年三月二十二日限り廃止する。

平成二年三月二十日
 農林水産大臣 山本 富雄

一 植物及び地域

シヤムテ種及びパレンシア種のスイーテオオレンジ、グレイプフルーツ並びにスイーテイの生果実であつて、イスラエル国のうち、イスラエル国植物防疫機関が濃密な病害虫防除が行われる地区として指定した地域で生産されたものであること。

二 輸送方法

船積貨物又は航空貨物として輸入されたものであること。

三 生産地における検査及び証明

（一）イスラエル国植物防疫機関により検査され、かつ、その検査の結果、有害動物及び有害植物が付着していないことを認め、又は信する旨記載されているイスラエル国植物防疫機関が発行した植物防疫証明書が添付してあるものであること。

（二）（一）の植物防疫証明書には、次に掲げる事項が特記されていること。
 ア チェウカイミバエに侵されていないものであること。
 イ 五の消毒が行われたものであること。

（三）（一）の植物防疫証明書には、（一）の検査及び五の消毒の実施を確認した旨の植物防疫官による付記がなされていること。

四 封印

生果実のこん包には、イスラエル国植物防疫機関による封印がなされていること。

五 生産地における消毒

低温処理施設において、次の方法による消毒が行われたものであること。

（一）シヤムテ種及びパレンシア種のスイーテオオレンジについては、生果実の中心部が〇・五度になつた後引き続き十四日間又は一・五度になつた後引き続き十六日間その温度で消毒すること。

（二）グレイプフルーツについては、生果実の中心部が〇・五度になつた後引き続き十三日間又は一・五度になつた後引き続き十六日間その温度で消毒すること。

（三）スイーテイについては、生果実の中心部が一・五度になつた後引き続き十六日間その温度で消毒すること。

六 積み込み時の措置

五により消毒された生果実を消毒施設から船舶又は航空機に積み込むときは、当該生果実がチェウカイミバエに侵されることのないための措置がとられていること。

七 表示

三の（一）の検査及び五の消毒が行われた各生果実には輸出植物検査が終了している旨の表示がなされており、また、そのこん包の三面以上に仕向地が日本である旨の表示がなされていること。